CAFÉ

1. types courants de cafés
2. spécialités (photos)
3. histoire du café

* **café crème / café au lait / renversé (Suisse)**
* **café noir / nature**
* café arrosé(con alcohol): plusieurs types (French coffee etc)
* **café filtre**
* **café frappé / glacé**
* **café liégeois** (con helado de café y nata montada)
* **café Turc**
* **café viennois** (con nata)
* **capuccino**
* **déca / décaféiné**
* **express /espresso**
* **noisette** (cortado)
* **serré** (fuerte)
* **légér / allongé / café étendue d’eau** (largo de agua)

Le café peut être servi tel quel, ou mélangé avec du lait ou de la crème. Il est fréquemment sucré, et on lui ajoute parfois du chocolat ou des épices comme la [cannelle](http://fr.wikipedia.org/wiki/Cannelle_(%C3%A9corce)), la [noix de muscade](http://fr.wikipedia.org/wiki/Noix_de_muscade), ou la [cardamome](http://fr.wikipedia.org/wiki/Cardamome). Il est en général servi chaud, mais des boissons glacées à base de café se sont récemment répandues. Le goût pour le café n'est pas spontané, mais doit se cultiver, puisque sa saveur est forte et amère.

Parmi les variantes les plus répandues de boissons au café, on peut mentionner :

* le [*café au lait*](http://fr.wikipedia.org/wiki/Caf%C3%A9_au_lait), ou *caffè latte*, obtenu en mélangeant un volume de [lait](http://fr.wikipedia.org/wiki/Lait) pour un volume de café (et avec un peu de lait mousseux au-dessus pour le latte qui est italien) ;
* le [*latte macchiato*](http://fr.wikipedia.org/wiki/Latte_macchiato) (*lait tacheté*) qui diffère du *caffè latte* par le fait que cette boisson contient plus de lait sous forme liquide et sous forme de mousse.
* le *café crème*, un café dans lequel on ajoute un peu de [crème fraîche](http://fr.wikipedia.org/wiki/Cr%C3%A8me_fra%C3%AEche) ou un nuage de lait ; en Suisse romande, le café additionné de lait est appelé « renversé ».
* la [*noisette*](http://fr.wikipedia.org/wiki/Noisette), un café expresso dans lequel on ajoute un peu de mousse de lait.
* le [*cappuccino*](http://fr.wikipedia.org/wiki/Cappuccino_(boisson)), un expresso mélangé à autant de lait et de mousse de lait, peut être saupoudré de poudre de cacao ;
* le *café chocolaté*, un café dans lequel on fait fondre un volume égal de [chocolat](http://fr.wikipedia.org/wiki/Chocolat) ;
* le *café Hélène*, un café dans lequel on fait fondre un volume égal de Nutella.
* le *café liégeois*, une boisson froide au café et à la [crème glacée](http://fr.wikipedia.org/wiki/Cr%C3%A8me_glac%C3%A9e) ;
* l’*Irish coffee*, une [boisson alcoolisée](http://fr.wikipedia.org/wiki/Boisson_alcoolis%C3%A9e) préparée avec un volume de [whisky](http://fr.wikipedia.org/wiki/Whisky) pour trois volumes de café.
* Moins courant : il existe aussi le *French coffee* avec du [cognac](http://fr.wikipedia.org/wiki/Cognac_(eau-de-vie)), l’*Italian coffee* avec de l'[amaretto](http://fr.wikipedia.org/wiki/Amaretto), le *Hasselt Koffie* avec du [genièvre](http://fr.wikipedia.org/wiki/Geni%C3%A8vre) et le [*champoreau*](http://fr.wikipedia.org/wiki/Champoreau).
* le [*café viennois*](http://fr.wikipedia.org/wiki/Caf%C3%A9_viennois), ou *espresso con panna*, une préparation composée d'un expresso allongé assez clair, à laquelle on ajoute du lait chaud battu avec de la crème fouettée, et comme le cappuccino, le café viennois est agrémenté de chocolat en poudre ou en copeaux.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | |  | |
| |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | **1 - Café turc** | | | | | | **café turc** | **http://www.bonnes-recettes-cuisine.com/img/note_5.gif** | **Préparation café** | **10 min** | **http://www.bonnes-recettes-cuisine.com/img/bot-recette.gif** | | | |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | **2 - Café espresso** | | | | | | **café espresso** | **http://www.bonnes-recettes-cuisine.com/img/note-g_3.gif** | **Préparation café** | **5 min** | **http://www.bonnes-recettes-cuisine.com/img/bot-recette.gif** | | | |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | **3 - Cappucinno** | | | | | | **cappuccino** | **http://www.bonnes-recettes-cuisine.com/img/note_4.gif** | **Préparation café** | **10 min** | **http://www.bonnes-recettes-cuisine.com/img/bot-recette.gif** | | | |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | **4 - Café crème au chocolat** | | | | | | **Café crème chocolat** | **http://www.bonnes-recettes-cuisine.com/img/note_5.gif** | **Préparation café** | **36 min** | **http://www.bonnes-recettes-cuisine.com/img/bot-recette.gif** | | | |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | **5 - Irish coffee** | | | | | | **Irish coffee** | **http://www.bonnes-recettes-cuisine.com/img/note_4.gif** | **Préparation café** | **5 min** | **http://www.bonnes-recettes-cuisine.com/img/bot-recette.gif** | | | |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | **6 - Café viennois** | | | | | | **Café viennois** | **http://www.bonnes-recettes-cuisine.com/img/note_4.gif** | **Préparation café** | **10 min** | **http://www.bonnes-recettes-cuisine.com/img/bot-recette.gif** | | | |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | **7 - Carribean coffee** | | | | | | **carribean coffee** | **http://www.bonnes-recettes-cuisine.com/img/note-g_3.gif** | **Préparation café** | **12 min** | **http://www.bonnes-recettes-cuisine.com/img/bot-recette.gif** | | | |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | **8 - Café latte (italien)** | | | | | | **Café latte** | **http://www.bonnes-recettes-cuisine.com/img/note_4.gif** | **Préparation café** | **8 min** | **http://www.bonnes-recettes-cuisine.com/img/bot-recette.gif** | | | - 1 - | | | | | |
| Le café filtre | | | De l'eau chaude est versée sur le café, elle passe à travers un filtre avant d'arriver dans la tasse. | |
| Expresso | | | Le café est traversé par de la vapeur d'eau (forte pression). | |
| Café turc | | | Les marcs de café sont infusés dans un petit pot par de l'eau chaude. | |
| *Autriche:* | | | | |
|  | | *kleiner (großer)* *Schwarzer / kleiner (großer) Wolf:* | | |
| Café noir | | *Café sans lait, petit ou grand.* |
| *kleiner (großer)* *Brauner / kleiner (großer) Bär:* | | |
| Café au lait | | *Le même,  mais avec du lait.* |
| *En Autriche commander un café, revient à commander un Expresso, néanmoins moins concentré qu'en Italie. Souvent il est fait avec du Kaffeeobers (crème), et du lait crémeux ("Maresi").* | | |
| *Allemagne / USA:* | | | | |
|  | | *Filterkaffee (café filtre), moins concentré qu'en Autriche.* | | |
| *En Allemagne on utilise du lait concentré.* | | |
| Italie / France: | | | | |
|  | | Expresso, plus concentré qu'en Autriche. | | |
| Suisse: | | | | |
|  | | Express: comme en Autriche. | | |

Les nombreuses saveurs viennent aussi des différents grains de café et de la torréfaction.

59 spécialités: (les éventuelles traductions se trouvent entre parenthèses)

Almkaffee (café alpin):

Café avec un jaune d'oeuf, de l'eau de vie et de la crème (Autriche)

Canard:

Café avec de l'eau de vie au raisin (Marc): on trempe un morceau de sucre dans du Marc, puis on le met dans la bouche et on boit le café. (Suisse)

Café au lait:

Moitié café, moitié lait. (France)

Café Brulot:

Cognac sucré et flambé, mélangé au café (France)

Café Crème:

Café avec de la crème ou du lait, qui est chauffé par de la vapeur. (France)

Café Filtre:

De l'eau chaude est versée sur le café, elle passe à travers un filtre avant d'arriver dans la tasse. Moins concentré que l'Expresso. (France)

Café nature:

Café sans lait (France)

Café Royal:

identique au [Café Brulot](http://www.heidecker-post.com/Cafehaus/F_Cafe_Cafearten.htm#CafeBrulot) (France)

Capuccino:

Expresso fait avec du lait, saupoudré de canelle. Souvent servi avec de la crème chantilly. (Italie)

Chocolaccino:

Capuccino accompagné de la crème chantilly, saupoudré de morceaux de chocolat. (Italie)

Coretto:

Expresso avec de l'eau-de-vie, par exemple du  Coretto con Grappa, Coretto con Fernet, .. (Italie)

Cyprus Coffee (café chypriote):

Identique au [café turc](http://www.heidecker-post.com/Cafehaus/F_Cafe_Cafearten.htm#Tuerkischer)

Doppelmokka (double Mocca):

un double café fort dans une grande tasse

Einspänner ("attelage à un cheval"):

Grand Mocca dans un verre, avec de la crème chantilly - le cocher tient la tasse, par l'anse, d'une main et les rênes de l'autre  (Wien)

Eiskaffee:

Café avec de la glace à la vanille

Eiskaffee à l'anglaise:

Un tiers de café, un tiers de glace, un tiers de crème

Eiskaffee à la viennoise:

Glace au café à part, fait avec un jaune d'oeuf, de la crème, du café (!) et de la crème chantilly

Fiaker (fiacre):

Un grand café noir avec beaucoup de sucre, accompagné d'un petit verre de de Rhum. (Wien)

Franziskaner (ordre de moines):

[Melange](http://www.heidecker-post.com/Cafehaus/F_Cafe_Cafearten.htm#Melange) clair accompagné de crème chantilly et de chocolat rappé

Frühstückskaffee (du petit déjeuner):

Café au lait, café filtre (Autriche)

Gebirgskaffee (de montagne):

Voir [Almkaffee](http://www.heidecker-post.com/Cafehaus/F_Cafe_Cafearten.htm#Almkaffee)

Gespritzter (un arrosé):

Café noir avec de Rhum ou de l'eau-de-vie

Granita di Caffé:

Café noir versé sur de la glace.

Häferlkaffee:

Café filtre dans un bol (et non une tasse) (Autriche)

Icecoffee:

On verse du café chaud dans un verre de glaçons. (USA)

Intermezzo:

Petit Mocca, mélangé avec du chocolat chaud et de la crème de cacao; on ajoute de la crème chantilly avec du praliné (ou des grains de café).

Irish Coffee (café irlandais):

[Mocca](http://www.heidecker-post.com/Cafehaus/F_Cafe_Cafearten.htm#Mokka) avec du Whisky, de la crème chantilly et du sucre. Le Whisky, sucré, est chauffé dans un verre. On laisse flamber, puis on ajoute du café et de la crème chantilly.

Kaffee Hag®:

Café sans caféine (Hag est une marque)

Kaffee Kirsch:

Café avec du Kirsch

Kaffee Obermeier:

Café avec la peau du lait (Wien)

Kaffee Verkehrt:

Deux tiers de lait, un tiers de café (Wien)

Kaisermelange (mélange impérial):

[Mocca](http://www.heidecker-post.com/Cafehaus/F_Cafe_Cafearten.htm#Mokka) avec un jaune d'oeuf, aussi avec du miel et du Cognac (Wien)

"Kalter Kaffee" ("café froid"):

Ce n'est pas un café (ce nom est dû à sa couleur), ce mélange de Coca et de limonade à l'orange est aussi appelé Spezi. (Allemagne)

Kapuziner (capucin, ordre de moine):

Café avec très peu de lait (Wien)

Katerkaffee (café gueule de bois):

Café noir, serré et sucré. Les morceaux de sucre ont préalablement été frottés avec du citron.

Konsul (consul):

Café noir avec un peu de crème chantilly (Wien)

Kosakenkaffee (coroque):

Petit Mocca dans un verre avec une anse (voir Einspänner), mélangé avec du vin rouge, de la Vodka et du sucre liquide.

Lebenswecker (réveil):

voir [Katerkaffee](http://www.heidecker-post.com/Cafehaus/F_Cafe_Cafearten.htm#Katerkaffee)

Maria Theresia:

[Mocca](http://www.heidecker-post.com/Cafehaus/F_Cafe_Cafearten.htm#Mokka) fait avec du Ciontreau (liqueur à l'orange)

Marghiloman:

[Mokka](http://www.heidecker-post.com/Cafehaus/F_Cafe_Cafearten.htm#Mokka) mit Cognac

Mazagran:

Café froid sucré, accompagné de glaçons, et de Maraschino ou de Cognac.

Melange:

moitié café, moitié lait. (Autriche)

Mischio:

Mélange de café et de Cacao, servi avec de la crème fouettée (Italie)

Milchkaffee:

Café filtre, moitié lait, moitié café (Autriche)

Mocca:

Café serré (minimum 80 g de café pour 1L d'eau). Nom d'une ville portuaire au Yemen.

Mokka gespritzt (Mocca arrosé):

Mocca avec du Cognac et du Rhum

Pharisäer (Pharisien):

Café noir fait avec du Rhum, du sucre et de la crème chantilly (Allemagne)

Piccolo:

petit [Schwarzer](http://www.heidecker-post.com/Cafehaus/F_Cafe_Cafearten.htm#Schwarzer) (café noir) avec de la crème

Rüdesheimer Kaffee:

Café flambé avec du Cognac, avec de la crème chantilly, du sucre vanillé et du chocolat rapé servi dans une tasse haute (Rüdesheim: Siège de la distillerie Asbach, un Rüdesheimer Kaffee devrait, en principe, être fait avec du Asbach Uralt, dans des tasses spéciales!)

Sanca®:

Café décafféiné (Sanca est une marque)

Schale(rl) Braun:

voir [Melange](http://www.heidecker-post.com/Cafehaus/F_Cafe_Cafearten.htm#Melange) (Wien)

Schale(rl) Gold:

Café avec un peu plus de lait que dans un [Brauner](http://www.heidecker-post.com/Cafehaus/F_Cafe_Cafearten.htm#Brauner). (Wien)

Separee:

La café et le lait sont servis séparement. (Wien)

Café turc:

Café serré, servi  (avec le fond où se trouvent les marcs de café) dans un petit pot (voir les Classics)

Türkischer Kaffee passiert (café turc passé):

café turc servi sans le fond du petit pot (par opposition au précédent)

Ungarischer Kaffee (café hongrois):

Café serré sucré, mélangé avec de la crème afin de le refroidir, puis servi dans un verre. (Autriche)

Verlängerter (ralonge):

Dosage de café pour un petit noir, avec la quantité d'eau pour un grand. (Wien)

Weißer mit Haut (blanc avec peau):

Mélange clair(beaucoup de lait), qui est servi avec du lait non remué, sur lequel se forme une peau. (Wien)

Wiener Melange:

[Melange](http://www.heidecker-post.com/Cafehaus/F_Cafe_Cafearten.htm#Melange), servi avec du lait chauffé, dans un verre (Wien)

Zarenkaffee / Cafe alla Cesare (café des tsars)

Expresso avec une mousse des jaunes d'oeuf, sucre et cognac.

Le mot café vient de l'arabe qahwa "l'existant". Il y a 500 ans on commençait à boire du café, aux XIIIe et XIVe siècles. Initialement il vient d'Abyssinie. Les Croisés ne l'ont ni découvert ni ramené, il vint tout d'abord des Turcs lors des guerres turques. C'est à La Mecque que l'on trouve les premiers Kaffeehäuser (Cafés) à la fin du XVe siècle, puis à Constantinople au milieu du XVIe. En 1668 c'est au tour de l'Amérique du Nord, on boit du café à Paris depuis 1669.

|  |  |
| --- | --- |
| http://www.heidecker-post.com/Cafehaus/CafeImage/KaffeePflanze.gif Plante de café: le caféier | Selon les légendes, l'ange Gabriel en personne aurait apporté cette boisson tonique au Prophète qui sortait d'une convalescence. Une légende arabe dit que ce remède l'avait non seulement réconforté, mais lui avait aussi rendu vigueur et santé. Mais ce breuvage était si sombre qu'il évoquait irrésistiblement la Pierre noire sacrée, la Ka'ba, de la Mecque. C'est pourquoi on l'appelait Kawah.  D'autres légendes parlent des bergers ou des moines éthiopiens qui ont observés des chèvres insomniaques qui ont croqué les baies de cet arbuste. Ils le donnent le nom Kawah "ce qui donne de l'envolée à la pensée" |

Et finalement la reine de Saba aurait offert les parfums et épices de l'orient au roi Salomon, parmi ses présents figuraient le café.

Le café provient des graines du caféier, qui sont torréfiées. Trois des 80 sortes sont cultivées: l'Arabica, le Liberica et le Robusta. A lui seul l'Arabica couvre 90 % de la production mondiale. Les différents mélanges et torréfactions définissent les différents goûts.

Le café doit être chaud comme l'enfer, noir comme le diable, pur comme un ange, et doux comme l'amour (Tallyerand)